Quelques conseils pratiques

> Lisez bien sur l'emballage la température à laquelle le produit doit être conservé.

> Emballez séparément les aliments crus et les aliments cuits ; placez les restes dans des emballages fermés et consommez-les rapidement.

> Ne laissez pas les produits réfrigérés hors du réfrigérateur. Otez les suremballages carton ou plastique uniquement si les indications nécessaires (DLC, température, mode d'emploi) figurent sur l'emballage des produits.

> Le maintien de la chaîne du froid concerne également toutes les occasions où vous aurez à transporter des aliments : ainsi, pour le pique-nique, n'oubliez pas la glacière.

Pour plus d'informations

> Le site Internet de la DGCCRF :
www.dgccrf.minefi.gouv.fr

> **3939 « Allô, Service Public »** *(0,12 € la minute)*
Info Service Consommation

> La direction de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes de votre département

> L'Institut national de la consommation :
www.conso.net

> Les associations de consommateurs de votre département

Les éléments fournis dans cette fiche sont donnés à titre d'information.

Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer à la réglementation applicable.



Direction générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes

Juin 2006

conception graphique : studio Sircom



La chaîne du froid



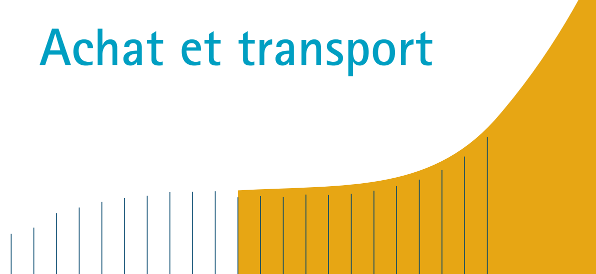
Les acteurs des différentes filières alimentaires sont tenus de respecter les températures prescrites au niveau de la fabrication, du stockage, du transport et de la distribution.

Vous-même devez être vigilant pour maintenir cette chaîne du froid jusqu'à l'assiette.

Comment ne pas la rompre?



Achat et transport



La chaîne du froid, c'est maintenir les aliments réfrigérés ou surgelés à une température basse qui permet de conserver leurs qualités (hygiéniques, nutritionnelles et organoleptiques) et de les garder sains, du lieu de production jusqu'à la cuisine.

Le froid ralentit, voire stoppe la prolifération des micro-organismes qui peuvent être à l'origine d'intoxications alimentaires.

Lors de l'achat, placez les produits frais réfrigérés, pasteurisés, surgelés ou congelés dans un sac isotherme. À défaut, ne prenez ces produits qu'au dernier moment, juste avant de passer en caisse.

Lors du transport, utilisez de préférence un sac isotherme et limitez au maximum le temps de transport entre le moment de l'achat et l'arrivée au domicile où les denrées seront rapidement rangées dans le réfrigérateur ou le congélateur.

Stockage au domicile

Rangez les produits à la bonne place (voir le mode d'emploi de l'appareil).

Respectez les températures maximales indiquées sur les étiquetages des denrées préemballées. Le fabricant de la denrée fixe sa date limite de consommation en tenant compte de cette température.

Consignes de stockage

Catégorie de denrée	Température de conservation
Poissons, crustacés, et mollusques autres que vivants	0 °C à + 2 °C
Viandes crues ou cuites, charcuteries, pâtisseries à la crème, produits frais au lait cru, fromages découpés, produits décongelés…	+ 4 °C maximum
Produits laitiers frais, desserts lactés, beurres et matières grasses…	+ 8 °C maximum
Tout aliment congelé	- 12 °C
Tout aliment surgelé, glaces, crèmes glacées et sorbets	- 18 °C

NB : ne jamais recongeler une denrée décongelée

Entretien des réfrigérateurs et des congélateurs

Contrôlez régulièrement le bon fonctionnement des appareils, en mesurant les températures internes au moyen d'un thermomètre.

Si votre réfrigérateur est muni d'un indicateur de mesure dans la zone la plus froide (0 à 4 °C), vérifiez que la température affichée est correcte, sinon réglez-la au moyen du thermostat.

Dégivrez et nettoyez à l'eau javellisée aussi souvent que nécessaire les appareils, au moins une fois par trimestre.

Choix d'un appareil

Les fabricants proposent différentes catégories d'appareils dont les caractéristiques influent sur la performance en terme de production de froid.

Votre choix pourra tenir compte de la température ambiante dans laquelle celui-ci sera placé ou du système de répartition du froid à l'intérieur de l'appareil (froid statique ou brassé).